



ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE MANTEIGAS CREMOSAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE SOLÂNEA PB

Analysis of the adjustment of the labeling of creamy butters commercialized in the city of Solânea PB

Laíza Soliely Costa GONÇALVES¹, Ramyres Giáglisson Vasconcelos De LIMA², Fabio Hiranoyama MAIA³,
Luiza Soliana Costa GONÇALVES⁴, Fabiana Augusta Santiago BELTRÃO⁵

RESUMO: Rótulo é toda informação referente a um produto que esteja transcrita em sua embalagem. Que estimule o consumidor a aquisição através das informações expressas nas tabelas nutricionais. Desta forma, este trabalho objetivou analisar diferentes rótulos de nove marcas de manteiga cremosa comercializadas em supermercado da cidade de Solânea-PB, bem como avaliar sua adequação conforme a legislação. A averiguação das conformidades foi realizada em nove rótulos de manteigas cremosas, foi realizada através da aplicação de tabela com informações correlacionadas as legislações RDC nº 259/2002, e RDC nº 360/2003. Resultando em 90% das amostras estavam fora dos padrões estabelecidos pela legislação para informações obrigatórias, na qual apenas a amostra G apresentou todas as informações. Além de que de fato de ainda existiram nesse estudo de marcas que não informam a “Ausência de Lactose” (22%) o que se torna algo preocupante, devido às consequências do consumo sem a consciência da presença deste componente. Assim, este fato evidencia a necessidade de uma maior fiscalização por meio da fiscalização pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Conclui-se que há a necessidade de uma maior fiscalização junto as empresas para reparem as informações contidas em seus rótulos de forma a melhorar o acesso a informação dos consumidores e principalmente há consumidores que possuem algum distúrbio ou doença.

Palavras-chave: Conformidades, Legislação, Manteiga, Informação.

ABSTRACT: Label is all information related to a product that is transcribed in its packaging. That stimulates the consumer to purchase through the information expressed in the nutritional tables. In this way, this work aimed to analyze different labels of nine creamy butter brands sold in supermarkets in the city of Solânea-PB, as well as to evaluate their suitability according to the legislation. The verification of conformities was carried out on nine labels of creamy butters, it was carried out through the application of a table with information related to the legislation RDC nº 259/2002, and RDC nº 360/2003. Resulting in 90% of the samples were outside the standards established by the legislation for mandatory information, in which only sample G presented all the information. In addition to the fact that in this study there are still brands that do not report the “Absence of Lactose” (22%), which is something of concern, due to the consequences of consumption without awareness of the presence of this component. Thus, this fact highlights the need for greater inspection through inspection by the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply and the National Health Surveillance Agency. It is concluded that there is a need for greater inspection with companies to repair the information contained on their labels in order to improve access to information for consumers, and mainly there are consumers who have a disorder or disease.

Keywords: Conformities, Legislation, Butter, Information.

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 20/04/2021; aprovado em 05/06/2021

¹Bacharel em Agroindústria, Universidade Federal da Paraíba, Bananeiras PB; E-mail: laizasolielyc@gmail.com

²Bacharel em Agroindústria, Universidade Federal da Paraíba, E-mail: ramyresgiaglisson@hotmail.com

³Gastronomia, Faculdade Mauricio de Nassau, E-mail: fhiranoyama@gmail.com

⁴Bacharel em Química Industrial, Universidade Estadual da Paraíba, E-mail: solianaa_luiza@gmail.com

⁵Docente, Universidade Federal da Paraíba, E-mail: fabs.15@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o consumidor obteve uma crescente busca para a consumo de alimentos saudáveis e ao atendimento adequado sobre qualidade, origem e preço, ao qual se tornou necessária a conformação de informações referentes aos atributos gerais e nutricionais dos produtos. Essas informações sobre os alimentos devem estarem expressas em rótulos e seguindo uma padronização ao qual deve obedecer à regulamentação específica pela qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA preconiza a rotulagem, que é o meio de ligação que as empresas estabelecem entre elas e os consumidores para melhor de expressar sobre o produto (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007; MAAS; SILOCHI; CASARIL, 2012; PAIVA, 2014).

O rótulo é considerado como sendo a descrição presente na embalagem do alimento, nas formas de legenda, ilustração, matéria escrita e/ou gráfica que estejam impressas ou coladas na embalagem do produto, a fim de levar informação ao consumidor (MACHADO, 2015). A rotulagem dos alimentos tem o princípio de permitir o acesso às informações sobre os parâmetros nutricionais e indicativos sobre a qualidade e segurança do produto ao consumidor. E que ao mesmo tempo, atendendo às exigências legislativas para impulsionar as empresas a melhorar o perfil nutricional dos produtos fornecidos pelas mesmas, cuja composição informada possa a vir influenciar o consumidor à sua aquisição através da comercialização com uso de rótulos informativas da composição (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007; CAVADA et al., 2012).

Os produtos sujeitos à estas condições de comercialização, dos quais o leite e seus derivados, se destacam pela composição rica em proteínas, gorduras, carboidratos, sais minerais e vitaminas, além de proporcionar a proteção e aumento imunológico para o organismo (EMBRAPA, 2010). A manteiga cremosa, por sua vez, é um derivado lácteo, fermentado, e está ligada a pessoas que preservam hábitos saudáveis. Além disso, ela possui um alto valor nutritivo e é considerado equilibrada, apresentando uma boa qualidade físico-química (LIBIO et al., 2018). O consumidor de manteigas não busca só um produto com alegações de sabor, mas também a presença das características saudáveis e de alimento natural. São essas informações vide o rótulo da embalagem que ajudam os consumidores na escolha de qual produto adquirir, por exemplo na escolha entre a manteiga e margarida, que são produtos distintos em composição (GUEDES, 2019).

As informações nutricionais da manteiga são obrigatórias assim como o tipo de manteiga, a denominação e classificação são de obrigação da empresa informar no rótulo da embalagem, além da informação conforme a sua composição com a presença de lactose, de acordo com as legislações RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e a RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, sobre a declaração obrigatória da presença de lactose

nos rótulos dos alimentos (BRASIL, 1996; BRASIL, 2015; BRASIL, 2017).

Uma grande conquista para o consumidor foi a regulamentação da rotulagem, no entanto, há estudos que apontam para diversas falhas na legislação quanto ao que tange à informação nutricional (SOUZA, 2014). Além disto, Botelho et al. (2017) e Fernandes (2017), observaram que às porções e medidas caseiras, no Brasil, não dispõe de regulamentações para os padrões de utensílios domésticos, os quais apresentam ampla variedade e capacidade volumétrica, o que pode comprometer propósitos previsto nas legislações, principalmente no que se relaciona à ingestão de nutrientes.

O interesse por produtos alimentícios saudáveis, com expresso valor nutricional e de aproveitamento, vem crescendo mundialmente, abrangendo também o setor lácteo, logo a prática de consumo de produtos lácteo no Brasil, como da manteiga cremosa está associada a fatores culturais, regionais e sociais. Segundo Souza (2014), as informações nutricionais, referentes ao produto industrializado embalado, devem serem apresentadas conformes as legislações.

Mesmo com todo a regulamentação existente para rotulagem, os rótulos dos alimentos ainda descrevem anúncios abusivas e informações enganosas que induzem a ação antiética de empresas, expondo em risco a saúde do consumidor. Além disso, a propaganda enganosa em rótulos de alimentos prejudica campanhas de incentivo a educação alimentar, podendo levar à crença de que certos produtos possam ter propriedades esperada, como a de alegação de produto natural e saudável. Diante que foi abordado o desenvolvimento desse trabalho se faz necessário para proporcionar aos consumidores de manteiga cremosa uma conscientização das informações e os valores descritos nos rótulos de produtos lácteos com aqueles exigidos pela legislação em vigor. Assim, objetivou-se com este trabalho verificar as características das informações essenciais nos rótulos de nove marcas de manteiga cremosa comercializados em supermercado na cidade de Solânea – PB, bem como avaliar a sua adequação conforme a legislação.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa de campo foi realizada com aplicação de tabelas semiestruturadas de natureza qualitativa, formada por informações nutricionais e obrigatórias relacionadas aos rótulos de manteigas cremosas com a legislação e o uso de consulta bibliográfica em matérias disponíveis em site de busca acadêmica. As coletas das informações técnica dos rótulos foram realizadas nos meses de maio a agosto de 2020, para observações de análise de informações dos rótulos exigidas na legislação vigente.

Foram utilizados, como mecanismos de pesquisa as identificações destas localizações, materiais de propaganda dos fabricantes, inclusive rótulos das manteigas cremosas de diferentes marcas, acessíveis em pontos de vendas de nove marcas de manteiga cremosa estabelecimentos de comercialização na cidade de Solânea - PB, selecionadas de forma

aleatória. As manteigas cremosas adquiridas possuíam procedência nacional e, dentre outros elementos, sabores, tamanhos e preços diferentes. Então, após a aquisição foram verificadas as informações contidas em acordo com a legislação, preenchendo as tabelas, conforme **Tabela 1** e **Tabela 2**, que foram construídas com base no que preconiza as exigências legislativas nutricionais e as quais devem estar obrigatoriamente presentes nos rótulos tendo como base nas RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, de Brasil (2002), RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, de Brasil (2003), RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, de Brasil (2003), que dispõem sobre as normas para rotulagem de alimentos e de alimentos embalados, a RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, de Brasil (2017), que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, a RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017, de Brasil (2017), sobre alimentos para dietas com restrição de outros monossacarídeos e dissacarídeos, com exceção da lactose, a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, de Brasil (2015), que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e na Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, do MAPA Brasil (1996) sobre a Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, Regulamento técnico de identidade e qualidade de manteiga.

Tabela 1: Informações nutricionais avaliadas de acordo com a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003.

Informações avaliadas	
Porção (g)	Valor energético (Kcal)
Carboidratos (g)	Proteínas (g)
Gorduras totais (g)	Gorduras saturadas (g)
Gorduras <i>trans</i> (g)	Colesterol (mg)
Fibra alimentar (g)	Sódio (mg)
Cálcio (mg)	Ferro (mg).

Fonte: Autoria própria

Tabela 2: Informações obrigatórias avaliadas nos rótulos de acordo com a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e a RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017.

INFORMAÇÕES AVALIADAS
Denominação de venda
Lista de ingredientes
Medida caseira
Conteúdo líquido
Identificação da origem
Identificação do lote
Prazo de validade

Data de fabricação
 Conservação do produto
 Contém lactose
 Nome do país de origem

Fonte: Autoria própria

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos em relação a “Informação Nutricional” da avaliação dos rótulos de diferentes marcas de manteiga cremosa comercializados na cidade de Solânea–PB, encontram-se dispostos nas

Tabela 3 A e 3 B.

Tabela 3A: Informações nutricionais de nove marcas

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	MARCAS DE MANTEIGA CREMOSA			
	A	B	C	D
Porção (g)	10	10	10	10
Valor energético (Kcal)	75	74	74	74
Proteínas (g)	0	0	0	0
Carboidratos (g)	8,3	8,2	8,3	8,2
Gorduras totais (g)	5,6	5,6	5,3	5,2
Gorduras saturadas (g)	5,6	5,6	5,3	5
Gorduras <i>trans</i> (g)	0	0	0,3	0
Colesterol (mg)	0	0	0,3	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0	0
Colesterol (mg)	80	57	68	70
Sódio (mg)	80	57	68	70
Ferro (mg)	-	-	-	-
Cálcio (mg)	-	-	-	-
Ferro (mg)	-	-	-	-

de manteiga cremosa de acordo com a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003.

Fonte: Autoria própria

Tabela 4 B: Informações nutricionais de nove marcas de manteiga cremosa de acordo com a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	MARCAS DE MANTEIGA CREMOSA				
	E	F	G	H	I
Porção (g)	10	10	10	10	10
Valor energético (Kcal)	75	74	77	77	74
Proteínas (g)	0	0	0	0	0
Carboidratos (g)	0	0	0	0	0
Gorduras totais (g)	8,3	8,2	9	8,3	8,2
Gorduras saturadas (g)	5,6	6	5,3	4,9	5,3
Gorduras <i>trans</i> (g)	0	0	0	0	0

Colesterol (mg)	-	-	-	-	-
Fibra alimentar (g)	0	0	0	0	0
Sódio (mg)	80	70	79	80	57
Cálcio (mg)	-	-	-	-	-
Ferro (mg)	-	-	-	-	-

Fonte: Autoria própria

Partindo do total de nove amostras distintas, observou-se que todas possuíam nove das onze informações e distribuições obrigatórias no rótulo, de acordo com a legislação vigente, isto é, um percentual de 70% das marcas estava de acordo com as exigências das RDCs.

Quanto às informações nutricionais, nenhuma marca possuía todas as informações, e observamos que as informações nutricionais que faltavam era colesterol e cálcio. Ainda se verificou que 100% das amostras apresentaram adequadamente as informações: porção, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, trans e saturadas e sódio. No entanto, houve uma evasão total quanto à informação nutricional do “ferro”, o que se deu ao fato desta informação específica não ser, na totalidade, obrigatória para o produto analisado.

Evidencia-se também que, embora a amostra “C” apresentasse a informação referente à quantidade de “gorduras trans (g)”, 80% das marcas não manifestaram. Vale ressaltar que todas as marcas possuíam a informação de que as quantidades de “fibras alimentares” e de “gorduras trans” são insignificantes, e que a nenhuma das marcas não apresentaram a quantidade de “cálcio” exigida pela lei.

Os resultados obtidos em relação a “Informação e distribuições obrigatórias” da avaliação dos rótulos de diferentes marcas de manteiga cremosa comercializados na cidade de Solânea – PB, encontram-se dispostos nas **Erro! Fonte de referência não encontrada.** A e 4B.

Tabela 5A: Informações nutricionais de 9 marcas de manteiga cremosa de acordo com a RDC nº 259, de 20

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	MARCAS DE MANTEIGA CREMOSA			
	A	B	C	D
Denominação de venda	CT	CT	CT	CT
Lista de ingredientes	CT	CT	CT	CT
Medida caseira	NCT	NCT	NCT	CT
Conteúdo líquido	CT	CT	CT	CT
Identificação da origem	CT	CT	CT	CT
Identificação do lote	CT	CT	CT	NCT
Prazo de validade	CT	CT	CT	CT
Data de fabricação	CT	CT	CT	CT
Fibra alimentar (g)	CT	CT	CT	CT
Conservação do produto	CT	CT	CT	CT

de setembro de 2002 e a RDC nº 13 6, de 8 de fevereiro de 2017

Contem lactose	CT	CT	NCT	CT
Nome do país de origem	CT	CT	CT	CT

CT – Consta; NCT – Não consta

Fonte: Autoria própria

Tabela 6B: Informações nutricionais de 9 marcas de manteiga cremosa de acordo com a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e a RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017.

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	MARCAS DE MANTEIGA CREMOSA				
	E	F	G	H	I
Denominação de venda	CT	CT	CT	CT	CT
Lista de ingredientes	CT	CT	CT	CT	CT
Medida caseira	NCT	NCT	CT	CT	NCT
Conteúdo líquido	CT	NCT	CT	CT	CT
Identificação da origem	CT	CT	CT	CT	CT
Identificação do lote	NCT	CT	CT	NCT	NCT
Prazo de validade	CT	CT	CT	CT	CT
Data de fabricação	CT	CT	CT	CT	CT
Fibra alimentar (g)	CT	CT	CT	CT	CT
Conservação do produto	CT	CT	CT	CT	CT
Contem lactose	NCT	CT	CT	CT	CT
Nome do país de origem	CT	CT	CT	CT	CT

CT – Consta; NCT – Não consta

Fonte: Autoria própria.

A amostra “H” estava mais adequada dentre as demais, considerando que 100% das amostras apresentaram as informações e distribuições obrigatórias: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, identificação de origem, prazo de validade, data de fabricação, conservação do produto e nome do país de origem. Um percentual de 66,66% das amostras não apresentou a “medida caseira”, dado que permite medir os alimentos sem o uso de qualquer tipo de utensílio específico de pesagem.

As amostras “C” e “E” não continham a informação “ausência de lactose”, que é bastante importante para prevenir o consumo por pessoas intolerantes a lactose. Este dado é obrigatoriamente cobrado pela RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, a RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017 e a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, a qual “obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de lactose, como medida pela nova regra, os fabricantes serão obrigados a informar a presença de lactose nos alimentos. Isso vale para alimentos com mais de 100 miligramas (mg) de lactose para cada 100 gramas ou mililitros do produto. Ou seja, qualquer

alimento que contenha lactose em quantidade acima de 0,1% deverá trazer a expressão “**Contém lactose**” em seu rótulo (BRASIL, 2003; BRASIL, 2015; BRASIL, 2017; BRASIL, 2017).

Quatro amostras não evidenciaram a “identificação do lote”, ou seja, 44,44% das marcas não apresentaram o lote de produção na embalagem. Essa informação é de extrema necessidade, uma vez que previne e garante à empresa a qualidade dos produtos fornecidos, que poderão sofrer denúncias e, a partir do qual, será possível identificá-los e removê-los do comércio, serve como um rastreador de segurança para a empresa e para os consumidores. Além disso, a marca “F” não efetuou na embalagem a identificação do “conteúdo líquido”, entretanto, 88,88% das amostras apresentaram este informe, o que indica um segmento quase retilíneo quanto à sua representação.

Os resultados para a avaliação das informações obrigatórias conforme a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, estão expressos nas Tabela 7A e 5B.

Tabela 7 A: Avaliação das Informações obrigatórias de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIAS	MARCAS DE MANTEIGA CREMOSA			
	A	B	C	D
Presença de inspeção	CT	CT	CT	CT
Presença de sal	NCT	NCT	CT	CT
Presença de corante	NCT	NCT	NCT	CT
Presença de glúten	NCT	NCT	NCT	NCT
Atendimento ao consumidor	CT	CT	CT	CT
Qualidade da manteiga	CT	CT	CT	CT

CT – Consta; NCT – Não consta

Fonte: Autoria própria

Tabela 8 B: Avaliação das Informações obrigatórias de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIAS	MARCAS DE MANTEIGA CREMOSA				
	E	F	G	H	I
Presença de inspeção	CT	CT	CT	CT	CT
Presença de sal	CT	CT	CT	CT	CT
Presença de corante	NCT	NCT	CT	CT	NCT
Presença de glúten	-	NCT	NCT	NCT	-
Atendimento ao consumidor	CT	CT	CT	CT	CT
Qualidade da manteiga	NCT	CT	CT	CT	CT

CT – Consta; NCT – Não consta

Fonte: Autoria própria

Conforme as Tabelas acima podemos conferir os resultados em que todas as amostras apresentaram

as informações obrigatórias para a presença de inspeção, atendimento ao consumidor e a qualidade da manteiga. Porém um percentual de 22% das amostras não apresentou a “presença de sal”, dado importante para pessoa que possuem doenças e problemas cardíacos, 66% das amostras não apresentaram a “presença de corante”, porém é dado que não é de uso obrigatório em manteigas cremosas. Todas as amostras apresentaram as informações obrigatórias para presença de inspeção sendo todas Serviço de Inspeção Federal (SIF). Todas as amostras, não continham a informação “ausência de glúten”, que é bastante importante para prevenir o consumo por pessoas celíacas. Este dado é obrigatoriamente cobrado pela Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, a qual “obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca” (BRASIL, 2003), essa informação é de extrema necessidade, uma vez que previne e garante à empresa a qualidade dos produtos fornecidos, que poderão sofrer denúncias e, a partir do qual, será possível identifica-los e removê-los do comércio.

CONCLUSÕES

Com base nos resultados obtidos, pode-se concluir que:

Foi possível analisar os rótulos das nove marcas de manteiga cremosa comercializadas em supermercado da cidade de Solânea-PB.

Porém quanto à conformidade com a legislação, ainda algumas amostras estavam fora dos padrões estabelecidos pela legislação. Entretanto, o fato de ainda existirem 22 % de marcas que não informam a “ausência de lactose” torna-se algo preocupante, devido às consequências do consumo sem a consciência da presença deste componente. Assim, este fato evidencia a necessidade de uma maior fiscalização por meio do governo e organizações como o MAPA e a ANVISA.

Valendo ressaltar que há a constante necessidade de incentivar o investimento pelos órgãos governamentais as empresas para uso de publicidade informativa aos consumidores sobre a importância da educação sobre a importância do conhecimento sobre o que essa descrito em rótulos a fim da escolha de produtos saudáveis. Além da fiscalização para identificar e sanar possíveis erros na elaboração dos rótulos.

REFERÊNCIAS

BOTELHO RA, PAZ AG, CRISTOFIDIS L, CAMPOS J, CARMARGO EB. Características dos utensílios alimentícios no Brasil e seu impacto na construção de tabelas de pesos e medidas caseiras. *Revista Nutrição Brasil*. 2017; 6(2):105-10

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. - MAPA. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade de leite tipo A. *Diário Oficial da União*. Brasília DF, 29 de dezembro de 2011.

- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução– RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2 jul. 2015.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução - RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 8 fev. 2017.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Alimentos para dietas com restrição de outros monossacarídeos e dissacarídeos, com exceção da lactose. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 ago. 2005.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Portaria nº146, de 07 de março de 1996. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, Regulamento técnico de identidade e qualidade de manteiga. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 março 1996, sec.1, p.3977.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA. RESOLUÇÃO Nº 65 de 14 de agosto de 2005. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 ago. 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: MS; 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 nov. 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 Dez. 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 Dez. 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução- RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006. Rotulagem nutricional de alimentos embalados (complementação das resoluções RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003). **Diário Oficial da União**, Brasília, 17 ago. 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Regulamento Técnico obrigatório para os produtos alimentícios embalados, que devem informar sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da União**. 2003.
- CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, n. SPE, p. 84-88, 2012.
- EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Fórum das Américas: debate sobre a importância do leite na alimentação humana**, 2010. Disponível em: <http://www.cienciadoleite.com.br/?action=2&n=272> . Acesso em: 18 maio. 2020.
- FERNANDES, M. **TABELA DE MEDIDAS CASEIRAS E ÍNDICES DOS ALIMENTOS**. 2016. 37 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2017.
- FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 83-93, 2007.
- GUEDES, K. A. S. **Produção de manteiga (quase) artesanal: o uso de aparatos tecnológicos e de conhecimento da Ciências**. 2019. 46 f., il. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Química) - Universidade de Brasília, Brasília, 2019.)
- LIBIO, N.; GONÇALVES, L. S. C.; GOMES, H. H.; CAVALCANTE, L. R. T., BELTRÃO, F. A. S. Desenvolvimento e avaliação comparativa de manteigas formuladas com leites bovino e caprino. *In: IV ENCONTRO NACIONAL DA AGROINDÚSTRIA*, 2018, João Pessoa. Anais eletrônicos... Campinas, Galoá, 2018. Disponível em: <<https://proceedings.science/enag/enag-2018/papers/desenvolvimento-e-avaliacao-comparativa-de-manteigas-formuladas-com-leites-bovino-e-caprino>> Acesso em: 14 nov. 2020.
- MAAS, I. M. S.; SILOCHI, R. M. H. Q. CASARIL, K. B. P. B. Rotulagem geral e nutricional de alimentos consumidos por crianças. **Revista Faz Ciência**, v. 16, n. 23, p. 81. 2012.
- MACHADO, R. L. P. Manual de rotulagem de alimentos. **Embrapa Agroindústria de Alimentos- Documentos (INFOTECA-E)**, 2015.
- PAIVA, A. J.; HENRIQUES, P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e light: ante a legislação específica. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 29, p. 39, 2014.
- SOUZA, A. A.; ALMEIDA, D. T.; BARROS, H. D.; MACHADO, E. R.; PUMAR, M. Rotulagem de produtos alimentícios lipídicos. **Rer. Nutrire Soc. Bras. Alim. Nutr.J.** Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 39, n. 1, p. 1-16, abr. 2014.

